



Risotto cu ciuperci

🕒 20–25 Min. 

Pregătire

- 1 Se taie ceapa cubulețe și se căleşte scurt într-o cratița cu orezul risotto și 2 linguri de ulei. Se deglasează cu vin alb și se lasă să se reducă.
- 2 Adăugați Verdeturi italiene Kotányi, turnați jumătate din apă și fierbeți timp de 15 minute. Amestecați des și adăugați apa rămasă puțin câte puțin.
- 3 Se spală și se taie ciupercile în sferturi și se călesc într-o tigaie cu puțin ulei.
- 4 Înainte de servire, amestecați ciupercile și parmezanul în risotto-ul gata preparat.

SUGESTIE: It tastes particularly creamy with a dash of heavy cream.

Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Orez pentru risotto
100 g	Ciuperci
1 bucată	Ceapă
100 ml	Vin alb
300 ml	Apă
3 linguri	Ulei de măsline
2 linguri	♦ Verdeturi italiene

